ANNO SECONDO - N. 14 SABBATO 1 LUGLIO 1843

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

AGRICOLTURA ELEMENTARE

ALLA GIOVENTÙ AGRICOLA

Nozioni teorico-pratiche sugli ingrassi.

(Continuazione e fine)

L' abbondanza dei sali ammoniacali, dell'urea, dell' acido urico sì ricco di azoto, e dei fosfati che l'urina tiene in soluzione, spiega evidentemente l' efficacia di questo ingrasso naturale, cui nelle Fiandre e nella China si dà un immenso valore, e che può dirsi il concime per eccellenza. I principii azotati contenuti nell' urina divengono atti a fertilizzare i terreni mediante la putrefazione; ma succede eziandio che una parte se ne disperda nell' aria allo stato di carbonato d' ammoniaca, e questa perdita equivale il più delle volte alla metà del peso dell' urina. Egli è dunque evidente che potendo fissare il carbonato d'ammoniaca, ossia privarlo della sua volatilità, si aumenterebbe del doppio l'efficacia di questo ingrasso. Nè mancano, per verità, mezzi per ottenere un sì importante effetto. L' aggiunta del gesso, del muriato di calce, dell' acido solforico o muriatico, o meglio ancora del fosfato di calce acido, serve a trasformare il carbonato d' ammoniaca in un sale che più non si volatilizza. Siffatte materie sono di facile acquisto, e l' effetto che se ne ottiene compensa largamente la spesa. Ma conviene innanzi tutto raccogliere le urine in serbatoj costruiti in modo da non lasciarle esposte all' evaporazione.

Quando si pensi che ogni libbra di urina adoperata come concime può far guadagnare all' agricoltore una libbra di frumento; che ogni libbra d' ammoniaca, che svapori senza essere messa a profitto, equivale a 60 libbre di grano, non si troverà soverchia qualsiasi cura per conservare le urine, e impedire che nessuna parte di esse vada dispersa. Ma fra tutti gli escrementi liquidi, l'urina dell' uomo si è quella che conservare dovrebbesi più gelosamente in appositi recipienti come fanno i Chinesi, e invece è quella di cui me-

no si tiene conto. L'urina di cavallo non è sì ricca di azoto come l'umana; quella di vacca abbonda particolarmente di sali di potassa e di soda; quella di majale contiene molto fosfato di magnesia e di ammoniaca. Voi vedete tuttavia che questi escrementi liquidi possiedono qual più qual meno tutti i principii che fertilizzano le terre; e presentano il più gran valore come ingrassi azotati. Quindi è che ad essi dobbiamo attribuire esclusivamente l'aumento del reddito de' terreni, e perciò dobbiamo conservarli con una particolare sollecitudine.

Chi vuole accrescere le rendite d'un podere dee di necessità moltiplicare anche gl'ingrassi. Questi sono proporzionati alla quantità dei foraggi che si fanno consumare sul podere stesso, e perciò un competente numero di prati o naturali o artifiziali può solo compensare le perdite annuali di azoto che soffre il podere a cagione delle esportazioni di cereali e di bestiami. Chi non ha prati, o non ha abbastanza terre per coltivarvi dei foraggi, deve importare dal di fuori una certa quantità d'ingrasso azotato, affinchè le sue rendite possano aumentare.

Un eccellente ingrasso di questo genere si è il guano, che ci viene portato dall'America Meridionale. Esso è tutto formato di sali ammoniacali cui deve indubbiamente la sua maravigliosa attività sulla vegetazione di ogni specie di piante.

Le ossa, i cencilani, i crini, la borra, le raschiature di corno e di unghia sono ingrassi molto azotati, come già abbiamo osservato; e la loro influenza è tanto maggiore quanto che contengono inoltre dei fosfati.

Gli escrementi dei volatili, la colombina, e la pollina essendo ricchi di acido urico, occupano pure un posto distinto fra i concimi azotati.

Ora riassumendo le cose dette, voi potete ridurle alle seguenti proposizioni:

1.° I prodotti che l'agricoltura ricava dalla terra tolgono ad essa varii principii salini quali sono il silicato di potassa, il fosfato di calce, il fosfato di magnesia, il solfato di calce, ossia gesso.

2.° L'esaurimento di questi principii costituisce la sterilità d'un terreno, per cui a volere che ritorni produttivo è necessario che questi principii gli siano restituiti.

3.° Questi principii inorganici, benchè indispensabili, non bastano però allo sviluppo delle piante, ma vi si richiede l'acido carbonico e l'azoto, principii organici.

4.° L'aria somministra alle piante l'acido carbonico e l'azoto, ma non in quantità sufficiente pei bisogni dell'agricoltura; onde è necessario supplire al difetto col mettere nel terreno materie che diano acido carbonico ed azoto.

5.° I concimi hanno per oggetto di restituire alla terra tutti i principii organici ed inorganici che le sottrassero le raccolte.

6.° I concimi minerali non somministrano alle piante che principii inorganici; i concimi vegetali ed animali somministrano e gli uni e gli altri; ma i vegetali danno più acido carbonico, gli animali più azoto.

7.° I concimi vegetali sono formati dei vegetabili ridotti in terriccio o in *humus* mediante la lenta decomposizione. I concimi animali sono formati da sostanze animali, e dagli escrementi solidi e liquidi delle bestie e degli uomini.

8.° Gli escrementi solidi in generale forniscono più fosfati ed altri sali inorganici, che non azoto; ma i liquidi ossia le urine, e principalmente quelle dell'uomo, e le spoglie degli animali, e gli escrementi urino-fecali dei volatili, e conseguentemente il guano, sono le vere sostanze azotate, le quali fornendo inoltre tutti i fosfati solubili, e la potassa che le piante digerite dagli animali rinchiudevano sotto la forma di sali organici, costituiscono i veri ingrassi che l'agricoltore dee procurarsi in abbondanza per restituire alle sue terre più di quello che le toglie colle raccolte e colle esportazioni delle medesime.

Questi principii teorici, la cui pratica applicazione sarà il soggetto di altre lezioni, ci guideranno facilmente alla for-

mazione dei concimi composti o artifiziali applicabili ad ogni natura di terreno, ad ogni genere di coltivazione.

AGRICOLTURA

—

MEZZO DI OTTENERE DELLE PATATE MANGIABILI IN APRILE E MAGGIO

La patata acquistò in questi ultimi tempi, come pianta coltivata, un' importanza tale, che non si avrebbe potuto idearsela allorchè venne introdotta in Europa. Questa pianta preziosa, originaria di America, trasportata in Italia verso la fine del secolo XVI, provò, come tutte le grandi scoperte utili all'umanità, difficoltà immense prima di naturalizzarsi; i pregiudizj popolari si opposero lungamente alla sua diffusione.

In qualunque modo si consideri la patata, essa può sostituire le piante più utili alla vita dell' uomo e degli animali: come prodotto industriale non si può dire fin dove si estenderanno i suoi usi.

Questo pomo di terra sì gradito all' uomo, sì utile all' economia domestica, che l' America regalò all' Europa, potrebbe divenire una sorgente di prosperità, garantendoci dalle carestie, offrendo un cibo gradito e salutarissimo ai nostri contadini, ma per mala sorte, non è desso diffuso quanto esser dovrebbe, e non poche sono le cause che vi si oppongono.

E prima di tutto dirò che i nostri terreni soffrendo per la siccità, esso non prospera se non nei terreni freschi e montuosi o pedemontani e negli anni un pò umidi; che nelle nostre pianure facilmente degenera, e dà poco prodotto; e in secondo luogo che non è si facile il conservarlo lungo tempo. Nè i vari mezzi di conservazione bastano sempre per lottare con vantaggio contro la natura; poichè questa sovente, dopo qualche mese, riprende i suoi diritti. Per conservare adunque i pomi di terra lungamente, è necessario privarli del principio vitale ch' essi posseggono, e di convertirli in prodotti industriali che si conservano.

Ma come fare per generalizzare l'estrazione della fecola e giovarsi di questa nella panizzazione? È ben vero che quest' è un' operazione facilissima, ma non tale però che molti possano adottarla, e quando anche molti l'adottassero, il pane che con essa si fa, facilmente diviene stantio, ed è difficile a masticarsi. In fatti la mescolanza della farina coi pomi di terra per la panizzazione fu da molto tempo abbandonata, perchè dà un pane troppo sodo e più pesante ancora che con la fecola; ogni mescolanza che altera le proporzioni di amido e di glutine, che costituisce la farina, altera egualmente la qualità della pasta e le proprietà del pane. Egli è un assioma che combinando una cosa buona con una peggiore questa non si migliora, ed altro non si fa che peggiorare ciò ch' era buono. Si mangi adunque il pane fatto con sola farina, e si mangino le patate cotte nel forno, sotto le brage, miste ai legumi, ec., ed ogni cosa sarà buonissima.

Da quanto abbiamo detto ognun vede quanto importerebbe di poterle avere fresche nei tempi che più si desiderano, e quando più si abbisogna. E a questa pratica agricola intendiamo di rivolgere l'attenzione degli agricoltori, perchè potrebbero offerire un frutto tanto desiderato dalla gastronomia e dall' economia domestica, e provvedere di cibo i contadini negli anni di carestia.

Il sig. Gordon, direttore della Società di Orticoltura di Londra, indica la seguente coltura per avere nell' inverno delle patate raccolte di recente.

Per avere le patate fresche e buone a mangiarsi nell' inverno convien piantarle ai primi di Agosto. Questi tubercoli devono essere piantati in un suolo ricco, ben lavorato, posti in file distanti 70 a 80 centimetri, e di 50 cent. tra ciascuna pianta. Egli è necessario di porre le patate molto distanti tra loro, affinchè le loro foglie si sviluppino liberamente e che ogni pianta goda ampiamente dei raggi solari e dell' aria libera. La quantità e qualità

della raccolta dipende molto da queste cure.

Le patate piantate in Agosto saranno già mature per mangiarsi in Novembre, e continueranno ad esser buone a mangiarsi fino in Aprile, e Maggio, epoca nella quale è facile di procurarsi successivamente le specie primaticcie. Le sole cure straordinarie che ricercano le patate, quando sono piantate in Agosto, consiste nel coprirle all'approssimarsi dell'inverno con uno strato denso di foglie o d'altre materie atte a garantirle dal ghiaccio.

Il sig. Camillo Beauvais aggiunge alcune particolari istruzioni comunicategli da un coltivatore inglese. Alla stagione dei geli consiglia di far tagliare i gambi e sparger sopra il suolo un letto di erica, della spessezza di 10 a 12 pollici, abbastanza densa perchè la brina non possa arrivare fino a terra. Il rimanente dei gambi imbianchisce e si distrugge poco a poco; in Aprile o in Maggio si scopre il terreno, si scava e vi si trovano delle patate che quantunque formate in autunno, sono tenere e tanto buone e fresche che di meglio non si potrebbe desiderare. Non essendo facile il trovar per ogni dove l'erica, si può sostituire le foglie secche, o lo strame egualmente diseccato, che farebbe lo stesso.

Quando le patate sono trattate, come abbiamo detto, si può mangiarne per tutto l'inverno di una qualità tanto buona quanto quelle raccolte in estate.

Egli è necessario che le patate che vogliosi piantare in autunno sieno di specie tardive, perchè conservandole in un luogo asciutto, non vegetino durante l'estate, e si conservino perfettamente fino alla loro piantagione. Il successo di questa sorte di coltura dipende inoltre dalle specie piantate in un dato suolo. Se il terreno è compatto e la sua situazione umida, meglio è piantarvi una varietà primaticcia; se per lo contrario esso è secco e caldo, se la sua situazione è asciutta, meglio è mettere una varietà tardiva.

Egli è certo che questo metodo di ottener una raccolta di patate nell'inverno, quanto a dire una seconda raccolta di questo prezioso tubercolo nell'istesso anno, sarebbe un mezzo valevolissimo non solo per l'uomo, ma anche pegli animali. Sarebbe dunque a desiderarsi che il mezzo suggerito dal sig. Gordon fosse esaminato e praticato non solo dal giardiniere, il quale potrebbe somministrare patate fresche tutto l'anno alla mensa, ma soprattutto dagli agricoltori. Ingannati alcune volte delle speranze che aveano fondate sulla rendita ordinaria delle loro praterie, potrebbero provvedere al deficit del loro fenile con una piantagione di patate, il cui prodotto assicurerebbe l'esistenza dei loro animali grandemente minacciata dall'insufficienza de'foraggi nel podere.

E giacchè siamo sulla via di far conoscere i vantaggi della coltivazione delle patate tardive od invernali, di un'altra coltivazione ben anco vogliamo dire: cioè della loro coltivazione dopo il raccolto del frumento, la quale dobbiamo ad una relazione del sig. Tagliabue, che gli venne comunicata da un suo amico di Lainate.

» Nel Giugno dello scorso anno, dato mano all'avanzo de'pomi di terra, che restava sul granajo, dopo la vendita del miglior prodotto, e scelti i più sani tuberi del peso in totale di circa dieci libbre di once ventotto, ed anche questi appassiti, li volle piantare ad esperimento in una porzione d'una pertica di terreno dove fu antecedentemente mietuto il frumento, cioè nel mese di Giugno, destinando l'altra porzione pel maïs così detto *formentonino o maïs quarantino.* Il lavoro del terreno fu eguale tanto per questo cereale, come pel tubero; eppure del maïs se n'ebbe scarsissimo ricavo stante la siccità de' mesi di Agosto e di Settembre, dove che de' pomi di terra sopra un'area di circa 1|2 pert. si tirò partito di un prodotto di pesi milanesi 270 belli e sani e di mediocre grossezza, che venduti a milanesi L. 5. al peso diedero il ricavo di milanesi Lire 1510 sopra mezza pertica di terreno, a raffronto del maïs che coltivato nel medesimo modo produsse pochissimo e non pagò neppure le spese di seminagione e coltura.

Si propone questo mio amico, il sig. Francesco Fossati, di ripetere in questo anno lo sperimento e di comunicarmene i risultamenti, ed io pedissequo a lui farò altrettanto, perchè di conserva possiamo essere utili alla scienza agraria. » G. B. Z.

ECONOMIA PUBBLICA

—

CORRISPONDENZA

Onorevolissimo sig. Compilatore

L' esuberante deferenza con cui degnossi incoraggiarmi e sorreggermi nel progetto dell' effettuata istituzione della Scuola Festiva a vantaggio della classe villico-artistica di questa solerte Comune, obbliga grandemente l'animo mio alla più sentita gratitudine, e mi eccita a profittare di favorevole circostanza per testificarie pubblicamente la mia osservanza e considerazione in quella guisa ch' Ella, Stimatissimo Signore, si compiacque affidarmi indulgente e gentile della di Lei onorevole benevolenza.

Offertamisi l' opportunità, in cui mi è d'uopo supplicarla a voler inserire nel reputato di Lei Giornale la seguente lettera diretta al prestantissimo Preside della Società Agraria in Udine sig. conte Prospero Antonini, vado in qualche modo a sdebitarmi di tal sacro dovere, ed a saper grado solennemente alle Inclite Autorità che fregiarono di lor lusinghiera approvazione il mio divisamento, ed ai Genitori insiememente che cooperarono amorosi al sollecito prosperamento della Scuola.

Accolga impertanto le proteste della mia servitù.

S. Vito 8 giugno 1843

Di Lei

Obbl. e Diligent. Servo
L. A. GERA

Al chiariss. sig. Presidente della Società Agraria di Udine

Primissima a concorrere all'utile e savia proposta dell' Adunanza Accademica, tenutasi nel giorno 19 marzo precorso in Udine, per la istituzione di una Scuola popolare, che se non sarà onninamente agraria, tuttavia influirà a dirozzare la abbandonata gioventù sparpagliata per le campagne, od occupata nei mestieri, e ad infonderle il primo scibile delle Agronomo-tecniche lezioni, fu la Comune di San Vito coll' attivazione di una *Scuola gratuita festivo-dominicale pegli Artieri e Contadini*, apertasi il giorno 23 aprile passato sotto gli auspicj di questa Deputazione per opera del Direttore della Scuola maggiore.

Questo giovevole esercizio per i villici e pegli artigiani che, o non hanno potuto frequentare le Scuole Elementari, od hanno dimesso di frequentarle per iniziarsi in una professione meccanica, intenderà ad affrancarli nelle prime nozioni apparate alle Scuole, o ad insegnarneli a dirittura, per renderli praticamente esperti dello scrivere formato e corrente; della copia corretta di una scrittura commerciale; ad esprimere chiaramente le proprie idee, ed estendere quindi un contratto di compra e vendita, di locazione ec., una Petizione, una Procura, un Fabbisogno; a tenere un libro di ragione, un'azienda campestre; a conoscere le operazioni arimmetiche; la soluzione dei rapporti geometrici colla regola aurea diritta ed inversa, semplice o composta, onde potersi di tal maniera guadagnare più facilmente un pane, o come gastaldi, fattori, agenti di negozio ec. Queste sono le materie proprie del primo Corso, assieme a brevi istruzioni catechistiche, ampliate poi nel secondo Corso, che avrà luogo nel venturo anno scolastico; conoscendo il Direttore molto bene da quale zelo siano animati gli abili e solerti suoi maestri, ed altri chiarissimi filantropi di questo colto paese, i quali faranno di sussidiarlo nell' incominciata pratica, non potendo esso essere (specialmente all' attivamento del secondo Corso) tutto per tutti.

Nel secondo Corso si darà in mano ai giovanetti *il Giannetto*, che in vero è l' opera più acconcia che siasi mai veduta per l' istruzione del popolo, e tratto tratto si verranno loro spiegando le diverse e svariate nozioni in esso maestrevolmente disposte, in modo che verranno addottrinati nei primissimi elementi di ogni studio; si leggeranno loro, con opportune illustrazioni, quegli articoli dell' *Amico del Contadino*, che mirano precisamente all' istruzione della classe frequentante tale Scuola Festiva, sotto il titolo di Lezioni di Agricoltura elementare alla gioventù agricola.

La Scuola (previi gli opportuni con-

certi col molto reverend. Parroco Arcidiacono) è aperta ogni Festa dalle 9 alle 11 antimeridiane, e nell' anno venturo, in cui si terranno due Corsi, la Istruzione progredirà per tre ore; e nel primo Corso si divideranno *per ore* le materie in varii individui addetti alla Scuola maggiore, onde gli studenti biennali abbiano in ore separate ogni insegnamento loro sistematicamente stabilito.

Nutresi però speranza che, mercè le provvide cure del vigile Municipio, e coll' appoggio autorevole del chiarissimo signor conte Freschi (1), potrassi in seguito arricchire tale Scuola Festiva *dell' Agraria pratica e della Chimica applicata all' Agricoltura*, il quale utile divisamento avvalorato dalla protezione dello zelante e meritissimo nostro Arcidiacono, e regio Ispettore Distrettuale, se sarà sancito dall' eccelso Governo, come lo fu in Trieste, sarà per essere di onore e di vantaggio a questo industre e ragguardevole Capoluogo Distrettuale.

Il chiarissimo Lambruschini non sa convincersi che le Scuole popolari possano ridondare a vero vantaggio di una nazione, al cui fine appunto furono erette fino dall' anno 1763, se non quando i fanciulli non siano praticamente condotti alla cognizione delle cose loro comuni, nei mestieri, nell' agraria specialmente; e difatti la maggior parte di quelli che percorrono il corso elementare, o si arrestano in sulle prime sezioni, o si applicano ad un mestiere; fornito il corso, la minima parte di sì numerosa scolaresca è quella che si cimenta al lungo e malagevole tirocinio degli studj che si ricercano per coprire pubblici impieghi, quindi ne consegue il bisogno di una peculiare instruzione per questa classe considerevole di giovanetti; e siccome il Regolamento Scolastico non ammette diversità d' insegnamento secondo lo stato o la tendenza degli Alunni, così ella è opera umanissima, profittevole, l' occuparli nei giorni festivi, toglierli per qualche ora dall' ozio generante il vizio, e dirozzarli in quelle cose che possano facilmente apprendere per migliorarsi nei respettivi mestieri, e nella coltivazione dei campi; e tale scopo non fu ommesso dalla sapienza ed intelligenza del Ven. Governo che fino dall' anno 1826 con apposita Notificazione raccomandò vivamente l' erezione *delle Scuole di ripetizione festivo - dominicali*.

In questo paese tutto quanto intento a coltivare e promuovere l' agraria e la serica industria, in questo paese le cui campagne pajon *di terra promessa*, orti e giardini, e non rendono al colono ed al possidente in ragion della fisica feracità del suolo, ma in ragion delle braccia che le rinovano, del concime, e della studiosa coltivazione introdottavi da qualche tempo, e perfezionata a' nostri giorni; in questo paese, ove, coi proprii tipi pubblicasi un Ebdomadario giornale agronomico, unico nelle Ven. Province, vero *Amico del Contadino*, che intende saviamente a illuminare il popolo, ad estendere le cognizioni pratiche nell'agricoltura, nella vinificazione, nelle bigattiere, ed in ogni agricola industria; quanto possa tornare utile in progresso una Scuola per gli artieri e pei contadini non è che io 'l dica; ognuno ch' abbia fior di senno, e non vegga tutte cose allo sghimbescio per mordace invidia, o per soverchio dannoso affetto alle cose antiche, può chiarirsi facilmente di questo fatto.

Ad esempio del celebre Fellemberg a Hofwyl sursero nel canton di Ginevra la Scuola rurale di Carra, e la Scuola di Villette; la prima insegna que' giovani ad addivenire esperti ed infaticabili coloni; l' altra rende robuste braccia, senno virile alle fanciulle poverette che vi si ammaestrano nei lavori domestici e campestri: ed appunto la Svizzera è debitrice a tali Istituti del prospero stato in cui si trova l' agricoltura, come è debitrice al chiarissimo Parravicini, or Direttore della Scuola Tecnica in Venezia, della diffusa elementare instruzione da esso intelligentemente fondatasi nel canton Ticino da un lustro in circa: questi uomini veramente filantropi alla lettera sarebbe desiderabile che non morissero mai. – Uno di questi restauratori delle scienze agronome, e conseguentemente della Società nella leggiadra e ubertosa nostra Penisola, si è il march. Ridolfi, il fondatore dell' Istituto di Meleto, che indossò la toga professorale fin dall' aprirsi di questo anno per tenere pubbliche lezioni di agricoltura nell' Imp. e Reale Università di Pisa; istituzione benefica che torna ad onoranza dell' Italia e del Monarca Toscano, e che sperasi sarà per eccitare una nobile e salutevole gara fra i Governi intelligenti ed umani onde

(1) *L' Amico del Contadino* nel suo articolo sulle Scuole Festive di S. Vito, pag. 49 del vol. II. (N. 7, 13 Maggio 1843), riportato nella Gazzetta Privilegiata di Venezia 22 Maggio p. p. N. 117 favoreggiò la pratica di tale divisamento, e fece destare nell' animo di molti la lusinghiera speranza che possa il dotto Compilatore esserne il generoso Istitutore.

adottarne i principii, ed influire di tal modo al reale benessere de' loro amministrati.

Sanvito, che per eternare la memoria faustissima dell'incoronazione reale dell'Augusto nostro Sovrano, proponeva magnanimo l'erezione di questa Scuola maggiore frequentata da 230 Scolari, ora vanta, forse il primo nelle venete provincie, una scuola tecnica festiva che ha ormai nella prima età di sua attivazione 42 Alunni, e che va di giorno in giorno crescendo in onore della patria, dello stato, e di tutta quanta la civile congregazione.

Ecco ciò, prestantissimo sig. Presidente, che voleva relatare alla operosa ed erudita Accademia fin dal primo del corr., quando le offeriva in arra di mia considerazione dei saggi epigrafici, frutto immaturo de' giovanili miei studj.

Piacciale di aggradire i sensi del profondo mio rispetto e devozione.

L. A. GERA.

VARIETÀ

IGIENE.

Considerazioni intorno ai cadaveri.

Un soggetto non molto rallegrante, ma utilissimo alla salute pubblica e privata, ed alla privata economia, e ad altri interessi delicatissimi riguardanti il civile consorzio, è, non v'ha dubbio, quello de' morti prima che sieno dati al sepolcro. E siccome un tal argomento è ancora di molto lontano da' suoi scopi (quasi che i morti fossero per noi, anche nelle loro conseguenze, morti del tutto), però è bene che almeno di qualche sua parte un po' se ne parli.

La prima cosa quando muor' uno (dico solo in quanto al cadavere, chè riflessioni morali qui non voglio farne), è di gettarglisi adosso, e baciarlo e ribaciarlo pieni di lagrime. In Ungheria specialmente, se ne vanno in frotte a rendere quest' ultimo tributo d'amore al povero morto. E per quanto ciò appalesi una tenerezza d'animo rara, pure, s'è vero che 'l fassi per uso, crediamo che togliendolo non s' offenderebbero nè i moti della natura, nè una costumanza nazionale; tanto più se non è improbabile che possa riuscire dannoso a' superstiti, sì per conto alla loro salute, che al senso increscevole che nella memoria ne deve rimanere.

Prescindendo anche dalle morti per malattie contagiose (che non sono poche), nel qual caso il baciamento potrebb' essere fatale (come lo dev' essere stato a' Greci, che, secondo Tournefort, l'usavano perfino in caso di peste), puossi dire, non esservi cadavere che non abbia sulle fredde sue labbra degli umori corrottissimi, e che dalla sua bocca non vi esali qualche aria più o meno perniziosa in conseguenza delle interne disorganizzazioni de' visceri. Nè sono meno infrequenti i casi in cui abbandonandosi allora disperatamente sul morto non n'escano con quegli effluvj degli umori pessimissimi generati da simili putrefazioni; i quali, sì gli uni che gli altri, se sono sempre nocivi alla salute, lo sono vieppiù in que' momenti di sommo cordoglio in cui il corpo e l'animo si trovano estremamente abbattuti.

E in quanto al senso dispiacevole che per tal uso ne deve rimanere, credo non ci sia alcuno d'animo sì poco delicato, che non ami una qualche volta di ricordarsi i suoi trapassati con quei lineamenti naturali, e con quel dolce aspetto di fisonomia che avevano in la loro vita; mentre per lo contrario deve amareggiarci, e quasi disgustarci il ricordarceli deformati in modo che dalla loro faccia più non si possa neanche ravvisarne l'indole, che tanto ce li rendeva cari ed amati. Per il che, dico il vero, io consiglierei ognuno, il quale sappia un poco moderare lo strabocchevole affetto, o che non voglia farne pompa, di non assistere all'agonia de' suoi amici o parenti, sì perchè in quelle ore solenni l'uomo à più bisogno di Dio che di noi (quasi inutili se non dannosi), quanto perchè venendo essi straordinariamente e spesso fieramente contrafatti, più non ci resta, come dicemmo, stampata nella mente la loro imagine naturale, ma schifosa invece, ed orribile, d'allontanarci dal desiderio che in seguito avremmo di ricordarceli e di rivivere insieme la vita passata.

Altra pratica non meno pregiudizievole alla salute, che all'economia, oltre che insensata e superflua, è quella di esporre i morti alla pubblica vista; e la quale è appena da scusarsi in occasion de' regnanti, onde accertarci con gli occhi proprj che più non esistono. Se non che saria miglior cosa, che neppure a una tal solennità il popolo vi concorresse, a motivo che anch' essi esalano de' profumi che certo non sono de' più graditi, nè salutari. E perchè i tanti ceri, e gli arazzi, e gli altri serici addobbi che ne accrescon la pompa, ricevono e conservano in sè le ree emanazioni del morto, e poichè infiniti sono i vapori mefitici dei curiosi che vi convengono, perciò que' cadaveri devono, senza lor colpa (giacchè sono cadaveri), riuscire molto più infesti che non quelli del misero popolo.

Peggio poi ne avverrebbe volendo assistere all'autopsie; le quali, e per l'atmosfera cadaverosa, resa più ancora nefanda dallo scoprimento, e dalla sezione delle viscere, e per il terrore che quindi nella solitudine ne potrebbe venire, e per la tema de' supposti mali all'osservare gli orrendi guasti che vi cagionarono quelle morti, è facile che abbiano di tornar a pregiudizio della comune de' riguardanti. Però si eviti la presenza di questi spettacoli raccapriccievoli, cui mai non s'assiste nè con spirito religioso, nè con senso morale, e meno con intenzione di essere utili all'umanità sofferente.

Bensì sarebbe cosa desiderabile, ed ottima, che ognuno permettesse, che i suoi morti, quando fosse desiderio de' medici, venissero sezionati. Ciò non solo servirebbe a tranquillare i superstiti, e specialmente il medico di onore e di cuore, sulla più o meno impossibilità che c'era della guarigione, e al medico più o meno ne garantirebbe la fama, e gli servirebbe di maggior lume ne' casi avvenire, ma l'umanità stessa per conseguente ne trarrebbe profitto senza danno d'alcuno, e meno del morto; il quale purtroppo dev'essere in breve diviso in tutte le sue membra dalla forza distruggitrice della morta natura. San Francesco di Sales, pensando sempre che l'uomo sì vivo che morto (per quanto è fattevole), dev' essere di utile al suo simile, volle, infermatosi a Padova, che il proprio cadavere servisse di studio alla scuola anatomica di quella città, acciò così giovasse non meno alla salute degli uomini, che alla conoscenza del vero. Che se non si voglia imitare un santo, tutta carità, si pensi a' principi che anch' essi, per la loro ragione, vengono sezionati alla loro morte.

Ma se l'esposizione de' morti è d'abolirsi, per lo contrario c'incombe il sacro dovere di tenerli sopraterra più tempo che ne sia possibile, e per lo meno quarantott' ore, come vuole la legge. Nè dovremmo essere tanto impazienti, come purtroppo lo siamo, di seppellirli avanti questo tempo, quasi ci fosser' ora questi buoni parenti d'insopportabile impaccio alle nostre bisogna; mentre è pur bene si sappia, nessuno poter dire con vera ragione, esser morto quegli che per tale è giudicato, se prima non sia incominciata la corruzione; giacchè non consistendo la vita che nella organizzazione, gli è solo quando manca questa, che cessa anche l'altra, vale a dire al primo succedere della putrefazione. La quale, secondo Rosclaub, uno dei più profondi ragionatori tra i medici dell'età nostra, pare incominci ne' sensi; e secondo P. G. Frank la si dovrebbe invece cercare negl' integumenti addominali, che allora si fanno tumidi e qua e là screziati di macchie color verde-azzurro. Quindi non già il cessamento de' moti muscolari volontarj ed involontarj, non l'apparente o real difetto di qualsisia sensazione, non la mancanza delle secrezioni d'umori, nè di quella pienezza particolare alla vita che dicesi *turgor vitale*, non l'abolizione dello stesso calore animale, non la così chiamata mortal rigescenza, non la inutilità degli esperimenti eccitanti per via dello stimolo il principio del galvanismo, non infine lo stimolo metallico del dottor Heidmann, possono essere segni della morte reale di un individuo; ma l'unico segno veramente infallibile, è quello della putrefazione; e prima di questo tempo non si può senza colpevole profanazione seppellire un nostro simile. Quindi era costume nel popolo ebreo, che i morti, dice M. Mendelssohn, venissero custoditi tre giorni e tre notti; e al dire di Tertulliano, ugual tempo si richiedeva dai cristiani dei primi secoli. Presso i romani non li si seppellivano che dopo nove giorni della morte; Licurgo ne prescriveva undici; e l'uso degli egiziani d'impiegare sette giorni per lavare il cadavere, ed altrettanti per stropicciarlo, imbalsamarlo, e piangerlo, ed esclamarvi sopra, pare fosse per lo stesso fine, cioè il bisogno, epperò il dovere di non interrare i morti prima che non mostrassero sicuro indizio di putrefazione.

Da ciò il bisogno di erigersi una camera mortuaria per i soli poveri, presso ogni cimitero, checchè ne dica il dott. Heidmann, le cui opposizioni riescono vane, purchè s'abbiano quelle avvertenze, sulla cui inosservanza egli appunto ebbe a fondare i motivi delle sue obbiezioni. Vuolsi impertanto, che tali camere sieno ben ventilate; divise in alcune spaziose sezioni; che il morto abbia ad esser difeso dal freddo e dall'aria malsana degli altri cadaveri (che fortunatamente nelle ville non sono molti ad un tempo); che la cassa in cui verrà trasportato abbia de' buchi, e durante il tempo in cui esso rimarrà nella camera suddetta, sen giaccia con la faccia scoperta; che i custodi a ciò destinati abbiano una camera vicina a quella del morto onde preservarsi dalle sue pestifere esalazioni; che un campanello di comunicazione sia tra lui ed essi; che sieno instrutti, probi e vigili, e a cui però nell'inverno non manchi ned olio nè legna, e in nessun tempo i rimedj necessarj ad ogni propizia occasione; i quali oggetti verranno contribuiti dalla chiesa, se il comune sia povero, e dal patrono della chiesa se questa fosse nella condizion del comune. Sarà poi tutta ispezione del parroco, il buon andamento di questa sacra instituzione; senza la quale sarebbe cosa troppo incivile, e spietata il costringere una povera famiglia a dover guardare per quarantott' ore il suo morto in casa, in cui non vi fosse che una o due stanze, e senza mezzi di farlo custodire, e in pericolo del contagio cui fatalmente avesse soggiaciuto. (*sarà continuato*)

PIERVIVIANO ZECCHINI.

GHERARDO FRESCHI COMP.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.

SUPPLEMENTO

AL GIORNALE

L' AMICO DEL CONTADINO

N. 14 del giorno primo Luglio 1843

GAZZETTINO

Delle Sete e Gallette

—

Valenza 13 Giugno. Venerdì ultimo 9 a Romans non vi ebbe vendita di Seta di qualche importanza. Si rimarcò la presenza di alcuni negozianti stranieri venuti per osservare la piazza; e vi avrebbero acquistato alcune balle di Seta, se ve ne fossero state. La speculazione sembra attendere un prossimo rialzo. Presentemente si può dire che i prezzi sono stazionari. Le notizie del cattivo raccolto in alcuni distretti impressero della fermezza ai prezzi dei bozzoli del paese, si vendono facilmente a Romans e a Valenza da 4 fr. 20 c. a 4 fr. 25 c. il chilogrammo.

I bozzoli non sono ancora ricercatissimi ad Aubenas ed a Joyeuse; è presumibile che il prezzo si fisserà da 4 fr. 25 c. il chil. La riuscita dell' educazione dei bozzoli è stata buona, e se la foglia non fosse mancata si avrebbe avuto bachi in abbondanza.

Avignone 15 Giugno. Il corso de' bozzoli fu in Avignone di fr. 3,80; a Isle di 3,80 a 4,00; a Cavaillon di 3,85 a 4,05; a Carpentras e Pernes di 3,70 a 3,85; a Bagnols, Sant-Esprit e Bollene di 3,60 a 3,75. Nell' alto Delfinato si pagarono 4 a 4,20 il chilogrammo.

Alessandria (Piemonte), 20 *Giugno.* Il nostro mercato di bozzoli va crescendo, ed oggi segnatamente perchè pare il tempo bello; sono giunte discrete partite, quali trovarono impiego a fr. 34, a 33, e 32, secondo il merito, per cadaun rubbo nostro peso, e moneta abusiva.

Milano 24 Giugno. Il raccolto dei bozzoli in pianura bassa è ultimato, e si ritiene mediocre in quantità, cattivo in qualità. Quello di buona, ed alta pianura, che si va effettuando risulta scarso in quantità e mediocre in qualità. Quello poi di collina, che è tuttora in ritardo, non può essere che scarsissimo stante la poca quantità dei bachi che si è potuto coltivare per mancanza di foglia.

Foglio Commerciale.

Altra de' 24. Il mercato di jeri l' altro a santa Maria Ohè non portò variazione nei prezzi dei bozzoli. I filandieri stanno freddi nel limite dei prezzi della settimana scorsa. Per le restanze non ancora vendute, avvi probabilità di ribasso, perchè tutte le filande lagnansi dello scarso reddito dei bozzoli. Le medesime essendo poi montate per una proporzione di ristretto lavoro, stanno in questo momento già convenientemente provvedute, massime per le copiose consegne ricevute dal Mantovano, Cremonese e Lodigiano, che danno buona galletta a prezzi assai più bassi de' nostri. Quanto al raccolto, in molte località di collina fu assai scarso, ma nella bassa pianura piuttosto copioso.

I prezzi delle gallette per libbra d'once 28 sono:

Brianza . . .	da L. 3.25	a L. 3.33
Pianura alta »	3.16	» 3.25
» bassa »	3.08	» 3.16

Eco della Borsa.

Udine 27 Giugno. A motivo della cattiva qualità de' bozzoli, i prezzi sono in continuo ribasso; si pagano da L. 1.50 a 1.60 la lib. gr. veneta.

San-Vito 29. Il massimo prezzo fu finora di L. 1.95 e il minore di 1.49; il prezzo che prevalse fu di L. 1.71 a 1.80.

San-Vito al Tagliamento, Pascatti Tipografo-Editore